

# *Cremant de Bourgogne* **Blanc de Blancs**

## *Parigot* **Méthode traditionnelle** **Brut**



**Eigenaar: Parigot**

**Ligging:** Het dorpje Savigny-les-Beaune wordt beschouwd als een van de geboorteplaatsen van de “methode traditionnelle” voor het maken van mousserende wijnen in de Bourgogne.

**Cépages:** Chardonnay & Aligoté.

**Het harmonieus huwelijk** van de twee witte druivenrassen in de Bourgogne, geven deze cremant zijn edel karakter.

**De Chardonnay**, veruit in meerderheid, levert alle eigenschappen voor zijn karakter. De Aligote geeft de levendigheid.

**Zijn kleur** doet denken aan zomergraan en roept frisheid en verfijning op.

**De sprookjesachtige aroma's** worden aangevuld met leuke fruitige noten van banaan en exotische vruchten. De wijn is evenwichtig en pittig.

**De liefhebber van Cremant de Bourgogne** zal overtuigd zijn van de voorgestelde kwaliteitsfactor “blanc de blancs”

de fles **€ 11.95** vanaf 6 flessen **€ 11.35**